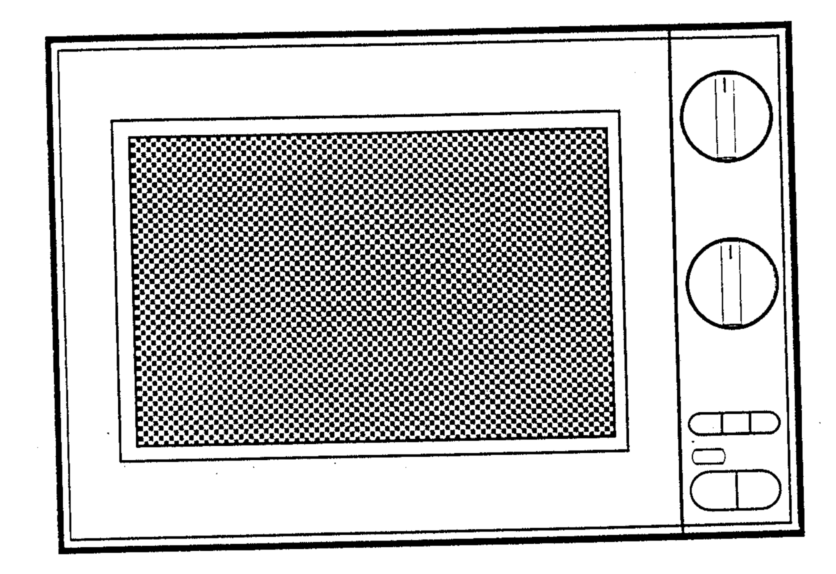


FOUR à MICRO-ONDES
Notice d'Utilisation

MICRO-WAVE OVEN
Instructions for Use

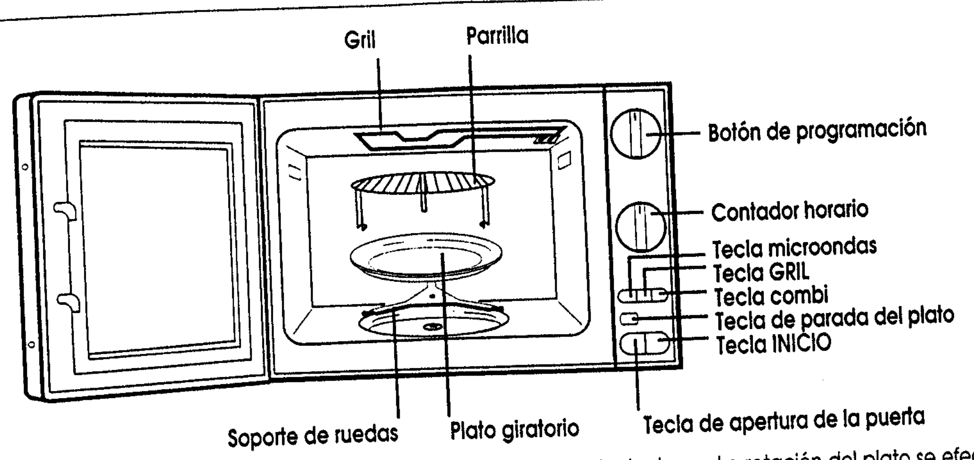
MIKROWELLENHERD
Bedienungsanleitung

MICROONDE
Instruzioni per l'uso

HORNO MICROONDAS
Manual de Instrucciones

MICRO - ONDAS
Manual de Utilização

PRESENTACION



El **PLATO GIRATORIO** permite cocinar los alimentos de forma homogénea, sin manipulaciones. La rotación del plato se efectúa en ambos sentidos y es guiada por el eje de arrastre y el soporte de ruedas. Si el plato no gira, verifique si todos los elementos están bien posicionados. El plato puede utilizarse como fuente para cocinar alimentos. Para retirarlo, ejerza una presión en el borde externo.

La función **PARADA DEL PLATO** permite utilizar grandes fuentes en toda la superficie del horno. En tal caso, será preciso dar vuelta a la fuente o mezclar los alimentos durante la cocción. Para obtener esta función, seleccione la tecla «parada del plato».

La **parrilla**, en función grill, permite dorar los alimentos de poca altura. La parrilla deberá posicionarse correctamente sobre el plato goratorio de vidrio si se utiliza en función microondas. Además, ne debe utilizarse de ninguna manera con recipientes metálicos en función microondas.

MUY IMPORTANTE

Su aparato sirve exclusivamente para el uso doméstico : cocer, calentar o descongelar **alimentos.**

Para evitar el deterioro de su aparato, **nunca lo active vacío y sin bandejas.**

Previamente a cualquier utilización, **asegúrese de que la vajilla es adecuada** para el uso en horno microondas (por ejemplo, porcelana, vidrio refractario...)

Vigile de vez en cuando el horno, si calienta o cuece los alimentos en recipientes desechables de plástico, papel o cualquier otro material combustible.

Se desaconseja el uso de vajilla metálica, de tenedores, cucharas, cuchillos, así como de toda clase de ligaduras y grapas metálicas para bolsas de congelación. No obstante, podrá proceder de vez en cuando a la puesta a temperatura de alimentos envasados en barquillas de aluminio de poca altura (4 cm como máximo) sin la tapadera. La duración necesaria para calentar resultará sin embargo ligeramente más larga. **En este caso, procure que la barquilla se encuentre bien colocada en el centro de la bandeja de cristal y que nunca esté en contacto con las paredes metálicas o la puerta del aparato.**

Para calentar
- **biberones** : **quite imperativamente la boquilla, agite** el líquido y **compruebe** la temperatura sobre la mano **antes de dar.**
- **alimentos para niños** : es imperativo **mezclar** y **comprobar** la temperatura **antes de dar**, de manera a evitar graves quemaduras internas

No conviene calentar ni cocer huevos con las cáscaras en el microondas. Pueden estallar y provocar quemadaduras graves o estropear definitivamente su horno.

En la mayoría de los casos, conviene tapar los alimentos, resultarán más sabrosos y su aparato quedará en perfecto estado de limpieza. No obstante, antes de cocer alimentos o calentar líquidos en **una botella o un recipiente hermético**, conviene **quitar el tapón o la tapadera.**

En caso de líquido hirviendo y para evitar que rebose, espere 20 segundos antes de introducir cualquier elemento y sacarlo del aparato.

En caso de poca carga (una salchicha, un croissant, etc...) coloque un vaso de agua cerca del alimento.

Si mantiene los alimentos durante un tiempo excesivo, puede que resulten secos e incluso carbonizados. Nunca utilice una duración idéntica a la de una cocción en horno tradicional.

Si se da cuenta que aparece humo, mantega cerrada la puerta del horno, póngalo fuera de tensión o desconéctelo de la alimentación eléctrica.

UTILIZACION

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN MICROONDAS

Después de conectar el horno :
- Abrir la puerta con la tecla de apertura de la puerta.
- Colocar el alimento en el horno y cerrar la puerta.
- Verificar si la puerta está bien cerrada, pues de no ser así el horno no se pondrá en marcha.
- Seleccionar la función microondas con la tecla microondas.
- Programar la duración de la cocción con el contador horario; Si el tiempo de cocción es inferior a dos minutos, girar el botón del contador horario más allá de dos minutos y volver atrás hasta la posición deseada.
- Seleccionar la potencia con el botón de programa.
- Pulsar la tecla «INICIO». El plato comienza a girar, la luz del horno se enciende.
- La alarma sonora indica el fin de la cocción. El horno deja de funcionar automáticamente y la luz se apaga.

Si se abre la puerta antes de que finalice el programa, pulse la tecla «INICIO» para poner en horno nuevamente en funcionamiento.

Equivalencia de los símbolos

1		CONSERVACION	Para conservar los alimentos calientes. Para llevar a la temperatura ambiental o descongelar la mantequilla, la nata, quesos, helados, vinos o cualquier otro alimento frágil.
2		DESCONGELACION	Para descongelaria carne, el pescado, las frutas, pan, pastelerías, vienesas, etc... o para terminar cocciones delicadas.
3		COCCION LENTA	Para terminar las preparaciones comenzadas en «COCCION MAXI» como por ejemplo judías, lentejas, platos a base de leche.
4		COCCION SUAVE	Para terminar de cocinar los platos comenzados en «COCCION MAXI» que podrían cocinarse demasiado en la superficie, como por ejemplo piezas enteras para asar de ternera, de cerdo, etc... Para cocinar pescados delicados: salmonete, sardinas, etc...
5		COCCION MAXI	Para las verduras, pescados, aves y sopas. Para calentar todos los restos de comida, platos preparados o congelados, etc... Para llevar a la temperatura ambiental los platos preparados y las verduras congeladas.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN GRIL

Esta función permite dorar los alimentos tales como gratinados, carnes etc...
Puede utilizarse antes o después de cocinar los alimentos, según las recetas.
Al utilizar el gril, es preciso protegerse las manos para sacar los platos del horno y utilizar recipientes que soporten temperaturas elevadas, como por ejemplo el vidrio refractario o la cerámica.

Funcionamiento :

- Colocar el alimento sobre la parrilla o sobre el plato giratorio según la altura del alimento que se desee dorar.
- Seleccione la función GRIL con la tecla «gril».
- Programar el tiempo de cocción con el contador horario.
- Pulsar la tecla «INICIO». El plato comienza a girar y la luz del horno se enciende.

CONSEJO : Si debe utilizar la función microondas para la cocción o la descongelación de un alimento inmediatamente después de haberlo dorado con el gril, disminuya ligeramente los tiempos previstos.

Ideas de recetas con «GRIL»

* Todos los tiempos de microondas deben programarse en cocción maxi
** Para los platos gratinados, los tiempos «gril», indicados corresponden a alimentos calientes.

Montado mixto de jamón y queso :
Colocar sobre la parrilla, dorar con el gril durante 6 min, voltear, cocinar de nuevo 3 a 4 min. Para terminar, cocinar 1 min en función microondas.

Solomillo asado 800 g :
Poner la carne ligeramente untada de aceite en un plato y colocarlo sobre la parrilla. Dorar con el gril durante 18 min, voltear y cocinar de nuevo durante 8 min. Para terminar, cocinar 2 a 3 min en función microondas según el grado de cocción deseado.

Muslos de pollo :
Poner los muslos ligeramente untados de aceite en un plato y colocarlo sobre la parrilla. Cocinar 8 min en función microondas y luego 14 a 16 min con el gril.

Mariscos rellenos, caracoles :
Ponerlos en un plato y colocarlo sobre la parrilla. Calentar con el microondas durante 1 min 30 y dorar en el gril durante 6 min.

Gratinado de verduras :
Colocar el plato sobre la parrilla, dorar con el gril durante 8 a 12 min según la altura del plato.

Gratinado de pastas y de patatas :
Colocar el plato sobre la parrilla, dorar con el gril durante 10 a 14 min según la altura del plato utilizado.

Panceta ahumada asada :
Poner las lonjas de panceta en un plato y colocarlo sobre la parrilla. Dorar con el gril durante 8 min, voltear y cocinar de nuevo durante 5 min.

Masa para tartas :
Extender la masa y dejarla reposar una hora. Colocar el molde sobre la parrilla, cocinar durante 5 a 6 min en el microondas y terminar la cocción con 4 a 5 min de gril.

UTILIZACIÓN DE LA FUNCIÓN SIMULTÁNEA

Este función permite combinar la función microondas y la función grill, para obtener una cocción rápida de los alimentos.

Funcionamiento

- Colocar el alimento en la parrilla o en el plato, según la altura de la preparación que se desea dorar.
- Seleccionar la función combi.
- Seleccionar la potencia microondas.
- Programar el tiempo con el reloj de programación.
- Pulsar la tecla «INICIO» . El plato comienza y girar y la luz del homo se enciende.

emplos de cocción simultánea	Tiempo	Programa microondas
Pollo y otras aves (1 kg)	20 min	COCCION MAXI
Asado de cerdo	45 min	DESCONGELACION
Patatas gratinadas	18 min	COCCION MAXI
Asado de cordero	30 a 35 min	DESCONGELACION

Recalentar y dorar platos preparados congelados

* Utilizar la parrilla para dorar todos estos alimentos.

Encadenada	Cantidad	Tiempo MO	Tiempo Grill	Consejos
Pescado a la provenzal	500 g	12 min	8/12 min	Verter el contenido de la bandeja metalizada en una fuente de vidrio refractario de las mismas dimensions. Agregar varias lascas de mantequilla.
Simultánea	**Cantidad**	**Tiempo**	**Programa**	**Consejos**
Mariscos (mejillones, almejas ...) y caracoles rellenos	24	5/6 min	COCCION LENTA	Colocar en un plato o en una fuente.
Montado mixto de jamón y questo	4	8/4 min	DESCONGE-LACION	Dar vuelta al cabo de 6 min, dejar cocinar 4 min del otro lado.
Encadenada	**Cantidad**	**Tiempo MO**	**Tiempo Grill**	**Consejos**
Canelloni, Lasañas	450 g	12 min	10/12 min	Verter el contenido de la bandeja metalizada en una fuente de vidrio refractario de las mismas dimensiones.
Simultánea	**Cantidad**	**Tiempo**	**Programa**	**Consejos**
Crêpes	8	8 min	COCCION SUAVE	Colocar en un plato. Rociar con mantequilla derretida.
Vieiras	4	6/8 min	COCCION MAXI	Agregar varias lascas de mantequilla antes de calentar.
Pescados en y salsa y gratinados	400 g	6/8 min	COCCION MAXI	Verter el contenido de la bandeja metalizada en una fuente de vidrio refractario de las mismas dimensiones.

EN CASO DE ANOMALIA

Si el horno ha sufrido averías :

- Verificar si la puerta ne está deformada.

Si el horno no funciona, antes de llamar al técnico :

- Verificar la alimentación eléctrica.
- Verificar si la puerta está bien cerrada.
- Verificar la programación.

CUIDADO : jamás intervenga Ud. mismo

En el caso de una eventual intervención, unicamente un técnico especializado y formado por el constructor está habilitado para realizar las verificaciones o reparaciones en su aparato.

SERVICIO POST-VENTA

PIEZAS ORIGINALES : al producirse una intervención, solicite a su distribuidor que se utilicen ùnicamente **PIEZAS DE REPUESTO CERTIFICADAS ORIGINALES** para remplazar los piezas defectuosas.

INSTALACION

ANTES DE CONECTAR EL HORNO

- **Verifique que su aparato no ha sufrido ninguna avería durante el transporte. Si Ud. constata cualquier daño, indíquelo a su revendedor.**
- Verifique la tensión del sector. En el caso de una subtensión PERMANENTE (200-210 voltios), consulte con su instalador.

CONEXION

- Su instalación debe estar protegida por un fusible térmico de 16 Amperios.
- Utilice un toma corriente que incluye **una borna de puesta a tierra** y empalmado en conformidad con las normas de seguridad vigentes.
- Conviene prever en la instalación eléctrica un dispositivo accessible por el usuario que pueda separar el aparato del sector y cuya abertura de contacto sea al menos 3 mm al nivel de todos los polos.

EMPLAZAMIENTO

- Colocar el microondas sobre una superficie plana y horizontal.
- Elegir un emplazamiento alejado de las fuentes de calor o de vapor.
- Dejar suficiente espacio para la circulación de aire en torno al horno. El espacio entre el aparato y el muro deberá ser de 5 cm para las caras laterales y de 10 cm para la cara trasera.
- Tome la precaución de no colocar nada sobre el horno, para no obstruir los orificios de ventilación situados en la parte trasera del horno.
- La película plástico que recubre el interior de la puerta de los aparatos sin gril no se debe retirar.
- Estos aparatos son encastrables. Para obtener el kit correspondiente, sirvase consultar con su revendedor.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

- Se la realiza mediante una esponja húmeda y enjabonada, tanto para el interior como para el exterior.
- Se puede retirarla placa, para facilitar la operación, hacerla oscilar apoyándose sobre el borde exterior. Si Ud. saca el arrastrador, evite que penetre agua en el agujero del eje del motor.
- Si su horno cuenta con un función gril o calor pulsado proceda a la limpieza cuando aún esté aún tibio, con un tampón con jabón de lana de acero fina.

No olvide de volver a colocar la placa.

RECOMENDACIONES

- El contorno de la puerta y el recinto deben mantenerse limpios en permanencia. Si estas superficies se deterioran por exceso de suciedad, será preciso hacerlas reparar por un técnico especializado antes de utilizar nuevamente el horno.
- No se aconseja la utilización de productos abrasivos, alcohol o disolvente para limpiar el horno, pues estos productos pueden deteriorarlo.
- Si se sienten olores molestos, hacer hervir agua con zumo de limón o vinagre en una tasa durante 2 minutos y limpiar luego las paredes internas del horno.
- En los aparatos con elementos calentadores, la puerta y las salidas de aire se calientan mucho, por lo que debe tener cuidado de no tocar dichas partes.
- Los aparatos combinados son del tipo B según la norma CEI 335-2-6.